

GOURMET MENÜ

17:30 - 21:00

LACHSFORELLE

Kren | Apfel | Gurke
16.00

STEINPILZRAVIOLO

Tomatenessenz | fermentierte Tomaten | Liebstöckel
16.00

HAFER UND TOPINAMBUR

Birne | Haselnuss | Beurre Rouge
22.00

REHPRALINEN

Maroni | Rotkraut | Kohlsprossen
24.00

WEISSKRAUT „KANDELONI“

Sauerkrautsaft | Weiße Bohnen | Kohlrabi
26.00

BIO ENTENBRUST

Parisienn Gnocchi | Pastinake | Schwarze Knoblauch
36.00

BIO BACHSAIBLING

Hokkaidokürbis | Kürbiskerne | Beurre Blanc
34.00

SCHNITTE VOM GRIESS

Quitte | Mandel | Schafsjoghurt
14.00

Gedeck 5.00 EUR

4 GANG 75 | 5 GANG 90 | 6 GANG 105 | 7 GANG 120 | 8 GANG 135

*Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.
Küchenchef Tomaz Fink | Sous Chef Matej Hauptman*

WIRTSCHAUSKARTE

17:30 - 21:00

VORSPEISEN

RAXER FISHSUPPE

mit Tramezzini und Fenchel
9,00

RINDERCONSOMMÉ

mit Kaspressknödel und feinem Wurzelwerk
8,00

ALPEN DONATELLO

Rosa Kalb mit Bärlauchkapern, Forellensauce
und Vogerlsalat
16,00

BERGLINSENSALAT

mit knusprigem Ziegenkäse, roten Rüben
und Zwetschken
12,00

HAUPTSPEISEN

KÜRBISGNOCCHI

mit brauner Butter, Salbei, Blauschimmelkäse
und Haselnüssen
19,00

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

mit Gurken-Rahm-Salat, Kartoffelsalat und
hausgemachten Preiselbeeren
29,00

REHRAGOUT

mit Heumilch-Nockerl, Quitte und Preiselbeeren
26,00

WALLER IN GEWÜRZSUD POCHIERT

mit Wildkräuterreis, Zucchini und Kren
24,00

DESSERTS

ZWETSCHGENKNÖDEL

mit Tonkaeis, Bröseln und Zwetschgenröster
10,00

MARONIMOUSSE

mit Portweineis, dunkler Schokolade und Sauerkirschen
12,00

WALDVIERTLER WEISSMOHN

mit weißer Schokolade, Powidl und Malz
12,00

Gedeck 5 EUR

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.
Küchenchef Tomáš Fink | Sous Chef Matej Hauptman

GANSL MENÜ

17:30 – 21:00

KLACHLSUPPE VOM GANSL

mit Leberknödel, Ganslklein und Wurzelwerk
9,00

BIO MARTINI GANSL

mit Maronipüree, Rotkrautstrudel,
Kartoffelknödel und Safterl
38,00

WALDVIERTLER WEISSMOHN

mit weißer Schokolade, Powidl und Malz
12,00

3 GANG 56

Gedeck 5.00 EUR

*Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere geschulten Mitarbeiter*innen.
Küchenschef Tomáš Fink | Sous Chef Matej Hauptman*